

# ESSENCE CHOCOLATE

## AMARGO 56%

CHOCOLATE CHOCOLATES DOMORI

Uma mistura de cacau africano e equatoriano. Com boa intensidade de cacau e notas doces de frutas secas e doces, e boa persistência.



### MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981353

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).  
No allergens declared for this product.

### INFO

#### Descrizione

cobertura de chocolate amargo em barras - 56%

#### Denomination

superando o chocolate amargo. Cacau: Mínimo de 56%. Em conformidade com a legislação europeia e italiana (Diretiva 2000/36/CE de 23 de junho de 2000 e Decreto Legislativo n°178 de 12 de junho de 2003).

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Temperatura:

fusão 45-50°

cristalização 27-29°

usar 30-32°

resfriamento de 14-16° (sem umidade)



Extraordinary  
made simple.